Aiguamarina

RESTAURANT

Escaneja el codi per a veure el llistat d'al·lèrgens
Escanea el código para ver el listado de alérgenos
Scannez le code pour voir la liste des allergènes
Scan the code to see the list of allergens
Scannen sie den qr-code, um die allergenliste anzusehen

MENÚ DE TEMPORADA

APERITIUS

Pa de vidre amb tomàquet | 4€ / 4 unitats
Pernil ibèric amb coca de Solà (½ ració) | 14€
Gilda de piparra amb anxova i seitó | 4€/u
Croqueta casolana | 2.5€/u
Bombeta de formatge crema amb festucs i tomàquet sec | 3€/u

ENTRANTS

Amanida de fonoll amb espinacs, cítrics, poma rostida i avellanes
Burrata amb remolatxa rostida, taronja i festucs
Carpaccio de vedella amb ruca, parmesà i vinagreta de mostassa
Salmó marinat fet a casa
Timbal de verdures amb romesco
Crema de carbassa i pastanaga amb oli de remolatxa i nous
Flor de carxofa amb rovell d'ou, guanciale i parmentier de patata
Raviolis de carbassa amb ametlla torrada
Caneló de brandada de bacallà
Fettuccine amb carbonara de bolets i parmesà
Ous ferrats amb pernil ibèric i patata cruixent

PLATS PRINCIPALS

Salmó a la brasa amb cítrics confitats i guacamole
Bacallà confitat amb crema de coliflor i oli vermell d'all
Calamars guisats amb pèsols
Rap a la brasa amb romesco suau d'ametlles i tomàquets rostits
Olleta de peix de roca amb cloïsses
Fideus caldosos de costella amb botifarra negra i de perol (mín. 2 pers.)
Fricandó de vedella amb bolets i arròs
Secret ibèric a la brasa
Costellam de porc rostit amb crosta d'alls tendres
Braó de xai rostit
Pollastre farcit
Llenguado a la brasa (suplement +8 €)
Turbot a la brasa (suplement +10 €)
Filet de vedella a la brasa (suplement +8 €)

POSTRES

Macedònia de fruites fresques
Iogurt artesanal amb poma rostida, canyella i crumble d'ametlla
Flamet casolà amb nata
Crema catalana amb magrana
Pastís de formatge casolà amb fruits vermells
Pa de pessic de taronja amb almívar de gingebre i cítrics
Coulant de xocolata (suplement +1€)
Xuixo de Girona a la brasa amb cremós de xocolata (suplement +2€)

32€ per persona

Begudes no incloses

OPCIÓ MIGDIA (de dilluns a divendres)
Menú reduït **16 €** - 1 entrant + 1 postre + aigua + 1 copa de vi o 1 canya + pa
Menú reduït **24 €** - 1 plat principal + 1 postre + aigua + 1 copa de vi o 1 canya + pa

IVA inclòs

Aiguamarina RESTAURANT

MENÚ DE L'ARRÒS

PER COMPARTIR

Burrata amb remolatxa rostida, taronja i festucs
Tàrtar de salmó amb guacamole i maionesa de cogombrets
Carxofes, botifarra negra i allioli

PLAT PRINCIPAL (a escollir)

Arròs sec de sípia i gambes
Arròs de bolets i verdures
Arròs negre de sípia amb zamburinyes (supl. 5€)
Arròs de llom baix madurat amb bolets (supl. 10€)
Arròs sec de llamàntol blau (supl. 15€)

POSTRES (a escollir)

Macedònia de fruites fresques
Milfulls de cremós de xocolata
Pastís de formatge casolà amb fruits vermells

38€ per persona

Mínim 2 persones (taula completa) | Begudes no incloses

MENÚ INFANTIL

PLAT PRINCIPAL

Crema de verdures
Pasta amb salsa de tomàquet
Escalopa de pollastre
Pizza de pernil i formatge
Hamburguesa de vedella
Lluç arrebossat
Peix a la planxa

POSTRES

Macedònia de frutes fresques
Coulant de xocolata
Gelats

15€ per persona

Menú infantil fins als 10 anys | Begudes no incloses

IVA inclòs

Aiguamarina RESTAURANT

MENÚ DE TEMPORADA

APERITIVOS

Pan de cristal con tomate | 4€ / 4 unidades
Jamón ibérico con coca de Solà (½ ración) | 14€
Gilda de piparra con anchoa y boquerón | 4€/ud
Croqueta casera | 2.5€/ud
Bombita de queso crema con pistachos y tomate seco | 3 €/ud

ENTRANTES

Ensalada de hinojo con espinacas, cítricos, manzana asada y avellanas
Burrata con remolacha asada, naranja y pistachos
Carpaccio de ternera con rúcula, parmesano y vinagreta de mostaza
Salmón marinado hecho en casa
Timbal de verduras con romesco
Crema de calabaza y zanahoria con aceite de remolacha y nueces
Flor de alcachofa con yema de huevo, guanciale y parmentier de patata
Raviolis de calabaza con almendra tostada
Canelón de brandada de bacalao
Fettuccine con carbonara de setas y parmesano
Huevos fritos con jamón ibérico y patata crujiente

PLATOS PRINCIPALES

Salmón a la brasa con cítricos confitados y guacamole
Bacalao confitado con crema de coliflor y aceite rojo de ajo
Calamares guisados con guisantes
Rape a la brasa con romesco suave de almendras y tomates asados
Suquet de pescado de roca con almejas
Fideos caldosos de costilla con butifarra negra y de perol (mín. 2 personas)
Fricandó de ternera con setas y arroz
Secreto ibérico a la brasa
Costillar de cerdo asado con costra de ajos tiernos
Jarrete de cordero asado
Pollo asado relleno
Lenguado a la brasa (suplemento +8 €)
Rodaballo a la brasa (suplemento +10 €)
Solomillo de ternera a la brasa (suplemento +8 €)

POSTRES

Macedonia de frutas frescas
Yogur artesanal con manzana asada, canela y crumble de almendra
Tocinillo de cielo con nata
Crema catalana con granada
Tarta de queso casera con frutos rojos
Bizcocho de naranja con almíbar de jengibre y cítricos
Coulant de chocolate (suplemento +1 €)
Xuixo de Girona a la brasa con cremoso de chocolate (suplemento +2 €)

32€ por persona

Bebidas no incluidas

OPCIÓN MEDIODÍA (de lunes a viernes)
Menú reducido **16 €** - 1 entrante + 1 postre + agua + 1 copa de vino o caña + pan
Menú reducido **24 €** - 1 plato principal + 1 postre + agua + 1 copa de vino o caña + pan

IVA incluido

Aiguamarina RESTAURANT

MENÚ DEL ARROZ

PARA COMPARTIR

Burrata con remolacha asada, naranja y pistachos
Tartar de salmón con guacamole y mayonesa de pepinillos
Alcachofas, butifarra negra y alioli

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Arroz seco de sepia y gambas
Arroz de setas y verduras
Arroz negro de sepia con zamburiñas (supl. 5 €)
Arroz de lomo bajo madurado con setas (supl. 10 €)
Arroz seco de bogavante azul (supl. 15 €)

POSTRES (a elegir)

Macedonia de frutas frescas
Milhojas de crema de chocolate
Tarta de queso casera con frutos rojos

38€ por persona

Mínimo 2 personas (mesa completa) | Bebidas no incluidas

MENÚ INFANTIL

PLATO PRINCIPAL

Crema de verduras
Pasta con salsa de tomate
Escalope de pollo
Pizza de jamón y queso
Hamburguesa de ternera
Merluza rebozada
Pescado a la plancha

POSTRES

Macedonia de frutas frescas
Coulant de chocolate
Helados

15€ por persona

Menú infantil hasta los 10 años | Bebidas no incluidas

IVA incluido

Aiguamarina RESTAURANT

MENU DE SAISON

APÉRITIFS

Pain à la tomate | 4€ / 4 pièces
Jambon ibérique avec coca de Solà (½ portion) | 14€
Brochette de piment doux et anchois | 4€/pièce
Croquette maison | 2.5€/pièce
Bouchée de fromage frais aux pistaches et aux tomates séchées | 3€/pièce

ENTRÉES

Salade de fenouil aux épinards, agrumes, pomme rôtie et noisettes
Burrata à la betterave rôtie, à l'orange et aux pistaches
Carpaccio de bœuf à la roquette, au parmesan et à la vinaigrette à la moutarde
Saumon mariné maison
Timbal de légumes à la sauce romesco
Velouté de potiron et de carottes, huile de betterave et noix
Fleur d'artichaut au jaune d'œuf, guanciale et parmentier de pommes de terre
Raviolis au potiron et aux amandes grillées
Cannelloni à la brandade de morue
Fettuccine à la carbonara de champignons et au parmesan
Œufs au plat, jambon ibérique et pommes de terre croustillantes

PLATS PRINCIPAUX

Saumon grillé avec agrumes confits et guacamole
Morue confite, crème de chou-fleur et huile rouge à l'ail
Calamars mijotés aux petits pois
Lotte grillée, sauce romesco douce aux amandes et tomates rôties
Ragoût de poissons de roche aux palourdes
Nouilles au bouillon de travers de porc, saucisse catalane noir et de Perol (min. 2 personnes)
Bœuf bourgignon aux champignons et riz
Secreto de porc ibérique grillé
Travers de porc rôti en croûte d'ail nouveau
Jarret d'agneau rôti
Poulet rôti farci
Sole grillée (supplément +8 €)
Turbot grillé (supplément +10 €)
Filet de bœuf grillé (supplément +8 €)

DESSERTS

Salade de fruits frais
Yaourt artisanal à la pomme rôtie, cannelle et crumble aux amandes
Tocino de cielo à la crème
Crème catalane à la grenade
Gâteau au fromage maison aux fruits rouges
Gâteau moelleux à l'orange, gingembre en sirop et aux agrumes
Coulant au chocolat (supplément +1 €)
Xuixo de Gérone grillé et crémeux au chocolat (supplément +2 €)

32€ par personne

Boissons non comprises

FORMULE DU MIDI (du lundi au vendredi)
Menu réduit **16 €** - 1 entrée + 1 dessert + eau + 1 verre de vin ou 1 bière pression + pain
Menu réduit **24 €** - 1 plat principal + 1 dessert + eau + 1 verre de vin ou 1 bière pression + pain

TVA incluse

Aiguamarina RESTAURANT

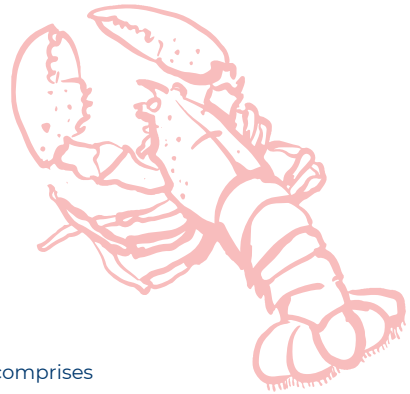
MENU DU RIZ

ENTRÉES À PARTAGER

Burrata aux betteraves rôties, à l'orange et aux pistaches
Tartare de saumon au guacamole et à la mayonnaise aux cornichons
Artichauts, saucisse catalane noire et aïoli

PLAT PRINCIPAL (au choix)

Riz sec à la seiche et aux gambas
Riz aux champignons et aux légumes
Riz noir à la seiche et aux Saint-Jacques (supplément de 5 €)
Riz au faux-filet maturé et aux champignons (supplément de 10 €)
Riz sec au homard bleu (supplément de 15 €)



DESSERTS (au choix)

Salade de fruits frais
Millefeuille à la crème au chocolat
Gâteau au fromage maison aux fruits rouges

38€ par personne

Minimum 2 personnes (menu obligatoire pour toute la table) | Boissons non comprises

MENU ENFANT

PLAT PRINCIPAL

Crème de légumes
Pâtes à la sauce de tomate
Escalope de poulet
Pizza jambon-fromage
Hamburger de boeuf
Merlu pané
Poisson grillé

DESSERTS

Salade de fruits frais
Coulant au chocolat
Glace

15€ par personne

Menu enfant jusqu'à 10 ans | Boissons non comprises

TVA incluse

Aiguamarina
RESTAURANT

SEASONAL MENU

STARTERS

Tomato rubbed ccrystal bread | 4€ / 4 units
Iberian ham with Solà coca flatbread (½ portion) | 14€
Piparra pepper gilda with anchovy and fresh anchovy | 4€/each
Homemade croquette | 2.5€/each
Cream cheese bite with pistachios and sun-dried tomato | 3€/each

FIRST COURSES

Fennel salad with spinach, citrus fruits, roasted apple and hazelnuts
Burrata with roasted beetroot, orange and pistachios
Beef carpaccio with rocket, Parmesan and mustard vinaigrette
Homemade marinated salmon
Vegetable timbale with romesco sauce
Pumpkin and carrot soup with beetroot oil and walnuts
Artichoke flower with egg yolk, guanciale and potato purée
Pumpkin ravioli with toasted almonds
Cod brandade cannelloni
Fettuccine with mushroom carbonara and parmesan
Fried eggs with Iberian ham and crispy potatoes

MAIN COURSES

Chargrilled salmon with candied citrus and guacamole
Confit cod with cauliflower cream and red garlic oil
Stewed squid with peas
Chargrilled monkfish with a mild almond romesco sauce and roasted tomatoes
Rockfish suquet with clams
Brothy noodles with pork ribs, black *butifarra* sausage and *perol* sausage (minimum 2 people)
Beef fricandó with mushrooms and rice
Chargrilled Iberian pork secreto
Roasted pork ribs with a crust of spring garlic
Roast lamb shank
Roasted stuffed chicken
Chargrilled sole (supplement +€8)
Chargrilled turbot (supplement +€10)
Chargrilled beef tenderloin (supplement +€8)

DESSERTS

Fresh fruit salad
Homemade yogurt with roasted apple, cinnamon and almond crumble
Tocino de cielo with cream
Catalan cream with pomegranate
Homemade cheesecake with red berries
Orange sponge cake with ginger and citrus syrup
Chocolate fondant (supplement +€1)
Grilled Girona xuixo with chocolate cream (supplement +€2)

32€ per person

drinks not included

LUNCH MENU (from Monday to Friday)
Reduced Menu **16€** – 1 starter + 1 dessert + water + 1 glass of wine or draft beer + bread
Reduced Menu **24€** – 1 main course + 1 dessert + water + 1 glass of wine or draft beer + bread

VAT included

Aiguamarina RESTAURANT

RICE MENU

STARTERS TO SHARE

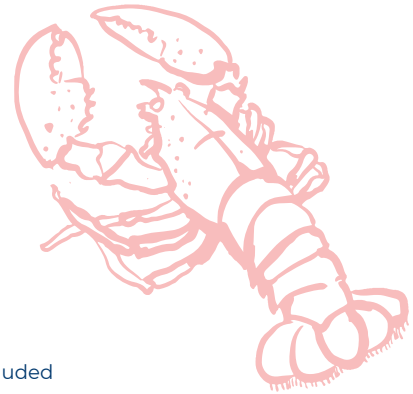
Burrata with roasted beetroot, orange and pistachios
Salmon tartare with guacamole and gherkin mayonnaise
Artichokes, black pudding and aioli

MAIN COURSES (choice of)

Dry rice with cuttlefish and prawns
Rice with mushrooms and vegetables
Black rice with cuttlefish and queen scallops (5€ supplement)
Rice with dry-aged sirloin and mushrooms (10€ supplement)
Dry rice with blue lobster (15€ supplement)

DESSERTS (choice of)

Fresh fruit salad
Chocolate cream mille-feuille
Homemade cheesecake with red berries



38€ per person

Minimum of 2 people (the entire table must order the menu) | Drinks not included

CHILDREN'S MENU

MAIN COURSE

Vegetable cream soup
Pasta with tomato sauce
Chicken escalope
Ham and cheese pizza
Beef burger
Breaded hake
Grilled fish

DESSERTS

Fresh fruit salad
Chocolate fondant
Ice cream

15€ per person

Children's menu for children up to 10 years old | Drinks not included

VAT included

Aiguamarina RESTAURANT

SAISONKARTE

APERITIFS

Tomaten-Brot (Pan de cristal) | 4€ / 4 Einheiten
Iberischer Schinken mit Coca de Solà (½ Portion) | 14 €
Gilda mit piparra, Sardelle und olive | 4 € pro Stück
Hausgemachte Kroketten | 2,50 € pro Stück
Frischkäse mit pistazien und getrockneten tomaten | 4 € pro Stück

VORSPEISEN

Fenchel salat mit spinat, zitrusfrüchten gebackenem apfel und haselnüssen
Burrata mit gerösteter roter bete, orange und pistazien
Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan und Senf-Vinaigrette
Hausgemachter marinierter Lachs
Gemüsetimbal mit Romesco-Sauce
Kürbis- und Karottencremesuppe mit Rote-Bete-Öl und Walnüssen
Artischockenblüte mit Eigelb, Guanciale und Kartoffelpüree
Kürbisravioli mit gerösteten Mandeln
Cannelloni mit Stockfisch-Brandade
Fettuccine mit Carbonara-Sauce und Parmesan
Spiegeleier mit iberischem Schinken und knusprigen Kartoffeln

HAUPTGERICHTE

Gegrillter Lachs mit kandierten Zitrusfrüchten und Guacamole
Confierter Kabeljau mit Blumenkohlcreme und rotem Knoblauchöl
Geschmorte Tintenfische mit Erbsen
Gegrillter Seeteufel mit mildem Romesco aus Mandeln und gerösteten Tomaten
Fischeintopf mit Felsenfisch und Venusmuscheln
Suppennudeln mit Rippchen, Blutwurst und katalanischer Butifarra-Wurst (min. 2 Personen)
Kalbsbraten mit Pilzen und Reis
Gegrilltes iberisches Schweinefleisch (Secreto)
Gegrillte Schweinerippchen mit knusprigem Knoblauch
Gebratene Lammhaxe
Gefülltes Brathähnchen
Gegrillte Seezunge (Aufpreis +8 €)
Gegrillter Steinbutt (Aufpreis +10 €)
Gegrilltes Rinderfilet (Aufpreis +8 €)

DESSERTS

Frischer Obstsalat
Hausgemachter Joghurt mit Apfel, Zimt und Mandelstreuseln
Tocino de cielo mit Sahne
Katalanische Creme mit Granatapfel
Hausgemachter Käsekuchen mit roten Beeren
Orangenbiskuit mit Ingwer-Zitrus-Sirup
Schokoladenfondant (Aufpreis +1 €)
Xuxo aus Girona vom Grill mit Schokoladencreme (Aufpreis +2 €)

32€ pro Person

Getränke nicht inbegriffen

MITTAGSMENÜ (Montag bis Freitag)
Reduziertes Menü für **16 €** - 1 Vorspeise + 1 Dessert + 1 Getränk (Wein oder Bier) + Brot
Reduziertes Menü für **24 €** - 1 Hauptgericht + 1 Dessert + 1 Getränk (Wein oder Bier) + Brot

Mehrwertsteuer inklusive

Aiguamarina RESTAURANT

REISMENÜ

VORSPEISEN ZUM TEILEN

Burrata mit gerösteter Roter Bete, Orange und Pistazien
Lachstartar mit Guacamole und Gewürzgurken-Mayonnaise
Artischocken, Blutwurst und Aioli

HAUPTGERICHTE (zur Auswahl)

Trockener Reis mit Sepia und Garnelen
Reis mit Pilzen und Gemüse
Schwarzer Reis mit Sepia und Jakobsmuscheln (5 € Aufpreis
)Reis mit gereiftem Rinderfilet und Steinpilzen (10 € Aufpreis)
Trockener Reis mit blauem Hummer (15 € Aufpreis)

DESSERTS (zur Auswahl)

Frischer Obstsalat
Schokoladen-Mille-feuille
Hausgemachter Käsekuchen mit roten Beeren

38€ pro Person

Mindestbestellung für 2 Personen (der gesamte Tisch muss das Menü bestellen) | Getränke nicht inbegriffen

KINDERMENÜ

HAUPTGERICHT

Gemüsesuppe
Nudeln mit Tomatensoße
Hähnchenschnitzel
Schinken-Käse-Pizza
Rinderburger
Breaded hake
Gegrillter Fisch

DESSERTS

Frischer Obstsalat
Schokoladenkuchen
Eiscreme

15€ pro Person

Kindermenü für Kinder bis 10 Jahre | Getränke nicht inbegriffen

Mehrwertsteuer inklusive

Aiguamarina
RESTAURANT